TABLE DES MATIÈRES

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :



Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez le batteur quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du batteur lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le batteur si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez le batteur au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le batteur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
11. Retirez toujours les accessoires du batteur avant de le nettoyer.
12. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension : 220-240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance : 85 W

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant ♲. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

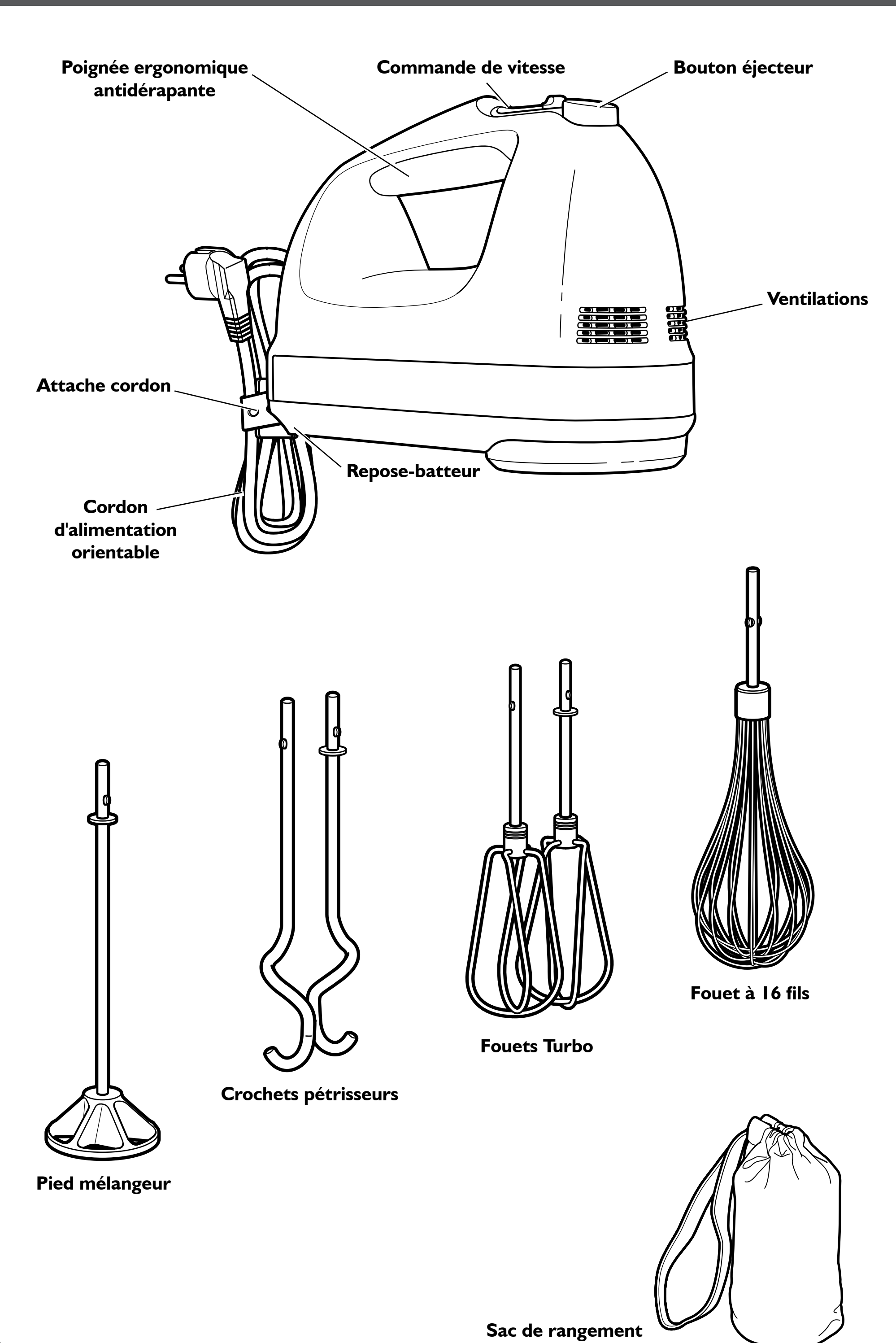
Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.


Poignée ergonomique antidérapante
Commande de vitesse
Bouton éjecteur
Ventilations
Attache cordon
Repose-batteur
Cordon d'alimentation orientable
Fouet à 16 fils
Fouets Turbo
Crochets pétrisseurs
Pied mélangeur
Sac de rangement

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Guide des accessoires

Accessoire	Utilisations
Fouets Turbo	pâte à biscuits pâte à gâteau
Pied mélangeur	smoothies milkshakes sauces vinaigrettes
Crochets pétrisseurs	pâtes levées (pain, brioche...)
Fouet à 16 fils	crème fouettée blancs d'œufs battus sauces crèmes
Sac de rangement	pour ranger les accessoires

MISE EN SERVICE DE VOTRE BATTEUR

Fixation des accessoires

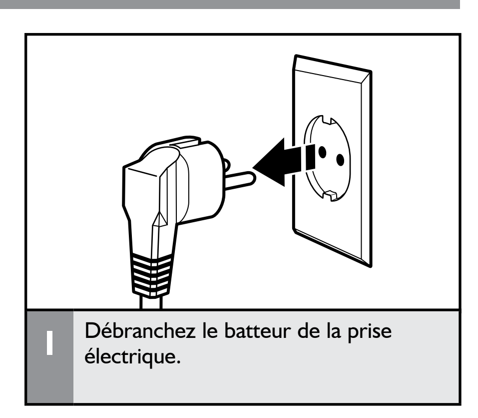
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

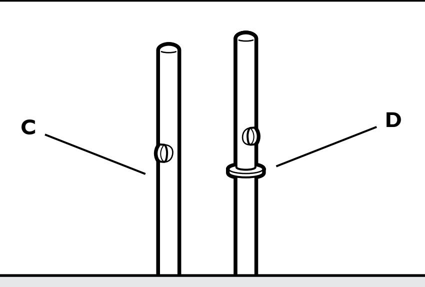
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.

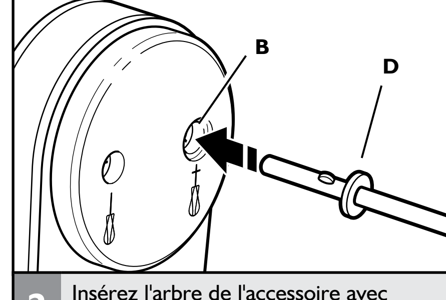
IMPORTANT : Assurez-vous de lire et de suivre les instructions indiquées dans ce manuel afin d'utiliser correctement votre batteur.



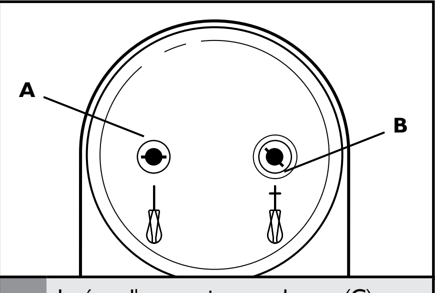
1 Débranchez le batteur de la prise électrique.



Les accessoires doubles (fouets Turbo, crochets pétrisseurs) comprennent un élément avec bague (D) et un autre sans bague (C). Les accessoires simples sont livrés avec une bague (D) (pied mélangeur) ou sans (C) (fouet).



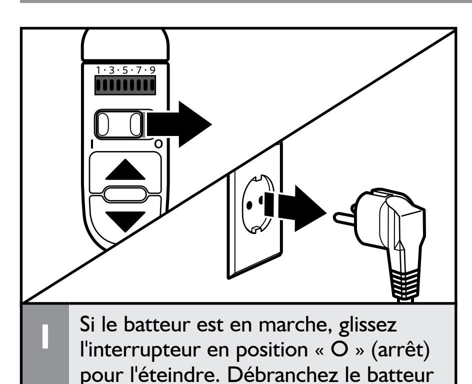
2 Insérez l'arbre de l'accessoire avec la bague (D) dans la plus grande ouverture (B) du batteur. Alignez les encoches de l'arbre avec les fentes de l'ouverture. Appuyez pour verrouiller.



3 Insérez l'accessoire sans bague (C) dans la plus petite ouverture (A). Alignez puis appuyez pour verrouiller.

REMARQUE : l'arbre d'un accessoire sans bague peut être utilisé dans les deux ouvertures (A ou B). Ceux dotés d'une bague doivent exclusivement être utilisés dans la plus grande ouverture (B).

Retrait des accessoires



1 Si le batteur est en marche, glissez l'interrupteur en position « O » (arrêt) pour l'éteindre. Débranchez le batteur de la prise électrique.

2 Appuyez sur le bouton éjecteur pour dégager les accessoires du batteur, puis retirez-les.

Français

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

Votre batteur KitchenAid garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres batteurs électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter de trop travailler les ingrédients. Le temps de mélange est particulièrement rapide grâce aux grands fouets Turbo.

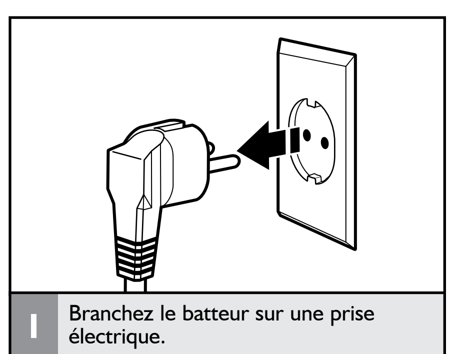
Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et battez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect « lisse et crémeux ». Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse optimale.

⚠ AVERTISSEMENT

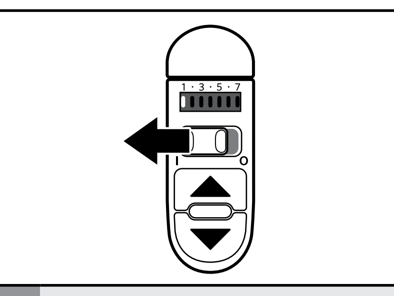
Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

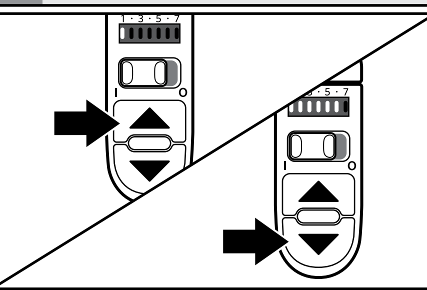
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.



1 Branchez le batteur sur une prise électrique.

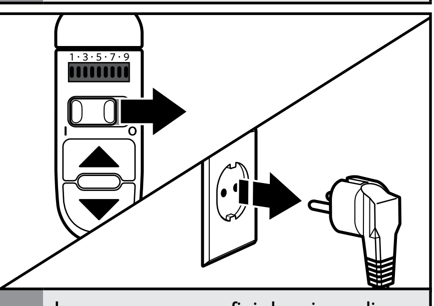


2 Glissez l'interrupteur en position « I » (marche). Le moteur démarre automatiquement à la vitesse 1, le chiffre « 1 » sur l'indicateur de vitesse s'allume.



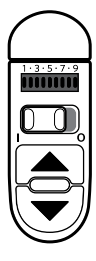
3 Appuyez sur la flèche montante pour augmenter la vitesse de mélange jusqu'à obtenir le réglage souhaité. Appuyez sur la flèche descendante pour diminuer la vitesse de mélange, si nécessaire. Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour de plus amples informations.

REMARQUE : le batteur démarre automatiquement à la vitesse 1, indépendamment du réglage de la vitesse lors de la dernière utilisation.



4 Lorsque vous avez fini de mixer, glissez l'interrupteur en position « O » (arrêt). Débranchez le batteur avant de retirer les accessoires.

Guide de sélection des vitesses



Le batteur 9 vitesses démarre toujours à la vitesse la plus faible (vitesse 1). Lorsque vous le réglez à une vitesse plus élevée, l'indicateur de vitesse s'allume au niveau du chiffre correspondant à la vitesse sélectionnée.

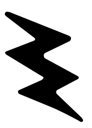
Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour mélanger lentement, amalgamer, lier et démarrer en douceur toutes les opérations. Utilisez cette vitesse pour incorporer tous types de morceaux dans une pâte : morceaux de noix, pépites de chocolat, oignons, olives, fromage râpé, etc ...
2		Pour mélanger de la farine ou d'autres ingrédients secs avec des ingrédients liquides. Pour pétrir les pâtes levées (pâte à pain ou à pizza).
3		Pour mélanger les pâtes liquides, telles que la pâte à crêpes ou à gaufres.
4		Pour mélanger les préparations denses et lourdes, telles que la pâte à biscuits.
5		Pour mélanger les préparations épaisses, telles que la pâte à muffins ou à gâteau. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les courges.
6		Pour faire blanchir un mélange beurre/sucre. Pour mélanger les glaçages.
7		Pour achever de pétrir les pâtes à gâteau ou autres.
8		Pour fouetter de la crème et des mousses. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.
9		Pour battre les œufs en neige et les meringues. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.

REMARQUE : pour mélanger et pétrir la pâte à pain, utilisez les crochets pétrisseurs. Les fouets Turbo ne sont pas conçus à cet effet.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du corps du batteur

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

N'immergez pas dans l'eau.

Cela peut causer la mort ou un choc électrique.

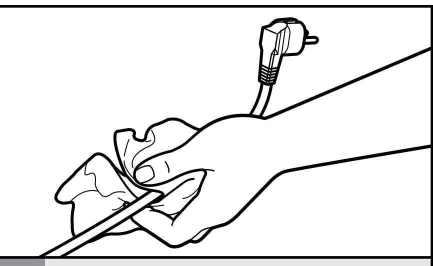
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

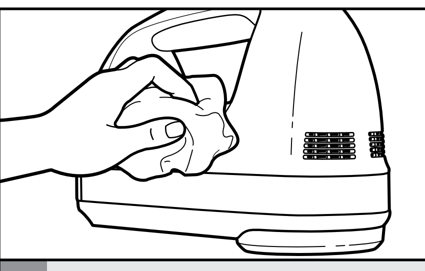
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.

REMARQUE : n'immergez pas le batteur dans l'eau.

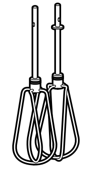
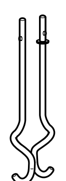
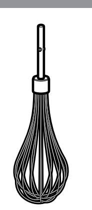
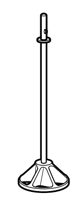


1 Débranchez toujours le batteur avant de le nettoyer. Nettoyez le cordon d'alimentation et l'attache cordon à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux.



2 Nettoyez le batteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le ensuite au moyen d'un chiffon doux.

Nettoyage des accessoires

Retirez toujours les accessoires du batteur avant de les nettoyer. Lavez-les au lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et essuyez.

DÉPANNAGE

Si le batteur fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout :

Essayez d'abord les solutions proposées dans cette section afin d'éviter des frais de service après-vente :

1. Le batteur est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique relié au batteur fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
3. Essayez de débrancher le batteur, puis de le rebrancher.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

Garantie du batteur KitchenAid

Durée de la garantie :	**KitchenAid prend en charge :**	**KitchenAid ne prend pas en charge :**
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KHM9212 : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du batteur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page
pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

